



...bo wyjątkowe okazje zasługują na wyjątkowe miejsce...

Oferta sylwester 2020-2021

DJ/ OPEN BAR

Godz. 20:00-4:00

Zupa

Consomme wołowe z pierożkami i pomidorami concasse

Danie główne

Polik wołowy glazurowany w demi glace z ziołową posypką , puree z selera i pieczonym ziemniakiem

Bufet zimny

Plater mięs wędzonych : polędwiczka wieprzowa, szynka wieprzowa, schab
Roladka z kurczaka ze szpinakiem , pomidorem suszonym i słonecznikiem
Paszтет w cieście z żurawiną
Szynka parmeńska w stojaku
Rostbef sous vide w marynacie z konfiturą z pomidorów i imbiru podany z foccacią i rukolą
Carpaccio z buraka z malinowym vinegret, dynią i sałatką z rozszponki
Humus w trzech odsłonach: {z bakłażana , z suszonego pomidora, tradycyjny } podany z selerem naciowym, papryką i krakersami
Tarta ze szpinakiem , gruszką i orzechami
Roladka z łososia wędzonego z serkiem Philadelphia ziołami
Śledź w burakach z jabłkami
Tatar z ryb wędzonych na rozecie z ogórka świeżego
Tortilla z warzywami i chilli con carne z soczewicy
Sałata mieszana z dipami i warzywami
Sałata z ciecierzycy , orzechów karmelizowanych i chilli
Pieczywo, masło , marynaty

Bufet deserowy

Kawa/ Herbata
Ciasta koktajlowe
Mus z białej czekolady i limonki
Mus mango na biszkopcie
Krem cytrynowy w kieliszku

Danie na gorąco po północy (w bufecie)

Strogonof z polędwiczki wieprzowej z grzybami w śmietanie z pieczywem
Żurek z białą kiełbasą i ziemniakami

OPEN BAR

WÓDKA

WINO BIAŁE I CZERWONE

SOKI / NAPOJE GAZOWANE

Cena: 490 PLN/ OSOBY